Ausgabe 15 – November 2010

Verkehrsverband Tösstal / Zürcher Oberland

FORUM

Zeitschrift des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland

Editorial

«Jetzt falled' Blättli wieder, der Summer isch verbi...» so tönt ein Kinderlied aus alten Zeiten. Ich habe viele gute Erinnerungen an den Herbst, nicht nur an dieses Lied. So war es für uns Kinder ein riesiges Vergnügen, den alten Kastanienbaum im Garten zu schütteln, die Kastanien von ihrer stacheligen Schale zu befreien und aus diesen mit Zündhölzchen die verschiedensten Tiere herzustellen. Auch die ersten Marroni, aus denen meine Tessiner Grossmutter jeweils herrliche Gerichte zauberte, sind mir immer noch in bester Erinnerung.

Von Wein hatte ich damals noch keine Ahnung. Auch heute bin ich keine gute Kennerin dieses edlen Saftes. Entweder schmeckt mir der Wein, oder nicht. Aber ich bewundere Leute, die bei einer Blinddegustation die Region oder sogar die Hanglage herausfinden. Unser Hauptthema ist dem Wein aus dem Kanton Zürich und dem Zürcher Oberland gewidmet. 2009 war ein sensationelles Jahr mit einer perfekten Qualität und ausgereiften Früchten. Davon können die Weinbauern dieses Jahr nur träumen. «Erst wenn der Wein im Fass ist, wissen wir, wie er wirklich wird.»

Herbstliche Grüsse

Rita Gröbli,
Präsidentin Verkehrsverband Tösstal/ Zürcher Oberland

Wein im Zürcher Oberland

Wein erfreut den Menschen seit Jahrtausenden. Funde von Traubenkernen belegen den Traubenanbau schon vor 8000 Jahren. Detaillierte Kenntnisse überlieferte uns die griechisch-römische Kultur. Im Kanton Zürich begann im 9. Jh. auf der Rheininsel Rheinau der Weinbau. Benediktinermönche des Klosters Rheinau waren die treibende Kraft und Hüter der Kunst des Rebbaus und der Weinproduktion. Im Kloster Rheinau liegt auch der Ursprung der Zürcher Staatskellerei.

Text von Henning Gietenbruch,
Bilder von Eveline Heusser

Weinbau im Kanton Zürich

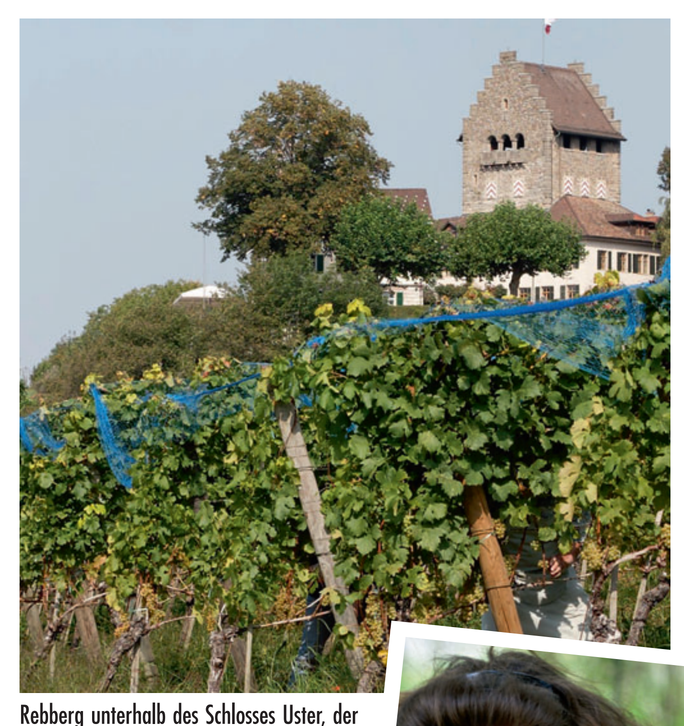
Aus alter Zeit sind wenig schmeichelhafte Berichte über Zürcher Wein zu finden. Albert Hauser zitiert in seinem Werk über Essen und Trinken im alten Zürich: «Der um 1340 schreibende Chronist Johannes von Winterthur behauptete, er sei so sauer, dass er eiserne Fasshahnen angreife, und Felix Hemmerli lästerte um 1450, die Trauben seien von einer Härte, dass sie nicht wie in südlichen Ländern mit den Füssen gepresst werden könnten, vielmehr der Kelter- und Trottenbäume bedürften, die aus den dicksten Stämmen des Waldes hergestellt würden. Der Wein selbst müsse, bevor er getrunken werden könne, mindestens 30 Jahre lang gekeltert werden!» Daneben gab es auch positivere Urteile: So rühmt ein Manuskript von 1336, das in einer Abschrift des Barfüssermönches Johannes von Winterthur vorliegt, die Zürcher Rebberge brächten statt wie früher einen sauren und herben Wein, nun einen milden und süssen Tropfen hervor, der sogar



Wein, feiner Käse aus der Region und frisches Brot... das Glück ist perfekt.



Für qualitativ hochwertigen Wein braucht es reife und süsse Trauben, Trauben schlechter Qualität werden weggeschnitten.



Rebberg unterhalb des Schlosses Uster, der von der eidg. dipl. Winzermeisterin Eveline Heusser (rechts im Bild) betreut wird.

dem Elsässer gleichgesetzt, wenn nicht sogar vorgezogen werde.
Wahrscheinlich waren früher die Geschmäcker ähnlich verschieden wie heute, und die Jahrgänge brachten unterschiedliche Qualitäten an Wein hervor. Auch die Diskussionen um fremden oder einheimischen Wein erinnern an die Vorlieben der heutigen Weinliebhaber. Im Gegensatz zu heute galt der Wein als notwendiges Lebensmittel und wurde erst nach der Reblauskatastrophe vom Apfel- und Birnenmost abgelöst.
Das Weinbaugebiet des Kantons Zürich umfasst heute ungefähr 620 ha Rebfläche. Gut 20% der Fläche sind mit Spezialitäten bepflanzt. Nach wie vor sind aber Blauburgunder und Riesling X Silvaner die Hauptsorten. Als regionale Rebsorten sind die alten weissen Sorten Räuschling (Thuner), und Completer, verwirrenderweise beide auch «Zürirebe» genannt sowie die rote Rebsorte Mariafeld aus Stäfa, ein in der Schweiz weit verbreiteter Klon des Pinot noir, zu nennen.

Wein im Zürcher Oberland

Die Rebe verbreitete sich im 15. Jahrhundert von den guten Lagen der Gemeinde Bubikon vom Schwösterrain bis zum Barenberg und des oberen Glattales bei Gossau, nach und nach im Oberland. Vor gut 150 Jahren erlebte der Rebbau im Oberland aufgrund mehrer sonnenreicher Jahre eine Hochkonjunktur. Zahlreiche Dokumente belegen, dass fast jeder Sonnenhang in tieferen Lagen mit Reben bepflanzt war, bis an teils ungeeignete Orten im Tösstal.
Der Rebbau erreichte um 1880 seine höchste Ausbreitung und nahm gegen 1900, wegen der Reblaus und einer Reihe nasskalter Sommer, stark ab. Damals lag der höchste Rebberg auf der Ottenhueb, Gemeinde Wila auf 774 Meter! Die Gemeinden Gossau, Grüningen, Bubikon, Rüti hatten um 1880 die grösten Rebflächen im Oberland. Ebenso wurden in Hinwil, Wetzikon, Kempten, Pfäffikon, Fehraltorf, Illnau und Effretikon namhafte Weinmengen erzeugt. Heute werden wieder ehemalige Rebflächen mit reblausresistenten Reben bepflanzt – gehegt und gepflegt von enthusiastischen Weinliebhabern!
Der höchstgelegene Rebberg unserer Region ist heutzutage der Humpberg in der Gemeinde Egg, der sich auf rund 600 m über Meer befindet. Interessant ist die Geschichte des Burghügels in Uster. Die Stadt Uster besass einst über vierzig Hektaren Rebgelände und eine stolze Burg. 1916 kaufte Fabrikant Heusser-Staub die Burg samt Ökonomiebauten und schenkte sie als Stiftung der Gemeinde Uster. Der Turm wurde nach einem Bild aus dem 18. Jahrhundert rekonstruiert. Das Gebiet der früheren Rebberge wurde 1977 neu bepflanzt. Seit Januar 2002 werden die Reben in der zweiten Generation durch die eidg. dipl. Winzermeisterin Eveline Heusser betreut, die durch harte Arbeit und Kreativität aussergewöhnliche Weine produziert.

Weinbauern im Zürcher Oberland rechnen mit weniger Ernte als im Vorjahr. Durch das nasse und kalte Wetter im Juni während der Blüte wurden deutlich weniger Blüten bestäubt.
2009 war ein sensationelles Jahr mit einer perfekten Qualität und ausgereiften Früchten. Davon können die Weinbauern dieses Jahr nur träumen. «Erst wenn der Wein im Fass ist, wissen wir, wie er wirklich wird.»

Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland
FORUM

Impressum

Herausgeberin
Verkehrsverband Tösstal/
Zürcher Oberland, Goldistenstrasse 19,
8625 Gossau ZH

Redaktion
Rita Gröbli (Leitung), Henning Gietenbruch,
Heinz Ruf, Bruno Bähler, Konrad Stäheli

Erscheinungsweise:
2-mal pro Jahr

Auflage: 800 Ex.

Konzept, Realisation, Inserate:
Textaid Buch- und Kunstverlag
Gewerbestrasse 18, 8132 Egg
Tel. +41 44 986 10 00
Fax +41 44 986 10 01
Mail: info@textaid.ch, www.textaid.ch
Bildquellen: zvg

Bier im Zürcher Oberland

Hopfen, Gerste, Wasser und Hefe, mehr braucht es nicht zum guten Bier! Aber auf das «wie» beim Herstellen und Brauen kommt es an. Die Sumerer und Babylonier waren die ersten Kulturvölker, die Bier zu brauen verstanden. Aus dem 5. Jahrtausend vor Christus sind Keilschriften, die auf Bier hinweisen, überliefert.

Text von Henning Gietenbruch, Dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH

Ab dem frühen Mittelalter wurde das Handwerk des Bierbrauens besonders in den Klöstern gepflegt und weiterentwickelt. Das erste nachgewiesene Kloster, in dem Bier gebraut wurde, war nach einer Chronik aus dem Jahr 820 n. Chr. das der Benediktiner in Sankt Gallen.

Im Kanton Zürich wurde noch im 13. und 14. Jahrhundert auch Met, ein germanisches Höniggetränk, getrunken. Das Bier war nicht so verbreitet wie Wein. Bekannt ist, dass einzelne Bauern der Zürcher Landschaft schon im 8. Jahrhundert Bier oder Getreide zur Herstellung von Bier abzuliefern hatten. Urkunden von 1317 bezeugen einen Bierbrauer auf der Kyburg. Offensichtlich war den Eidgenossen das Bier im Mittelalter weniger bekannt als Wein. 1522 traf der St. Galler Chronist Johannes Keller, begleitet von 2 Schweizer Studenten, mit Martin Luther in Wittenberg zusammen. Nach dem Essen ergriff der Reformator ein Bierglas und sprach: «Schweizer, trinken wir noch einen fründlichen Trunk zum Segen.» Aber bevor Keller das Glas von ihm bekam, nahm Luther ein anderes mit Wein gefülltes Glas und sprach: «Das Bier ist üch unhaimisch und ungewohnt, trinken wir also den Wein!»

Der Schweizer Arzt Philippus von Hohenheim (1493–1541), bekannt als Paracelsus, der beschrieb die Heilkraft von Bier mit den Worten «Bier ist eine göttliche Medizin gegen die Krankheit.» Für ihn als Wegbereiter der medizinischen Aufklärung war Bier ein Heilmittel, das gegen Leiden wie Herzbeschwerden, Halsweh, Ohrenschmerzen, Magenleiden und Gicht half.

Die Erfindungen der Neuzeit revolutionierten im 19. Jahrhundert auch die Bierherstellung enorm. Erfindungen und Entdeckungen wie die Dampfmaschine (1765) von James Watt, die Kältemaschine von Linde, die Arbeiten von Louis Pasteur zur Mikrobiologie und zur Hitzeinaktivierung von Mikroorganismen, die Hefereinzucht von Robert Koch sowie auch die isobarometrische Abfüllung leiten auch im Brauereiwesen das industrielle Zeitalter ein. Emil Christian Hansen lüftete Ende des 19. Jahrhunderts das Geheimnis der Hefe als Ursache der Gärreaktion. Der Däne wies die verschiedenen Hefesorten wissenschaftlich nach und konnte zwischen 1881 und 1883 die Hefe «Saccharomyces cerevisiae» in Reinzucht vermehren.

Die Bierherstellung wurde billiger und sicherer. Das Bier wurde bald auch für Leute aus einfacheren Verhältnissen erschwinglich. Industrielle Brauereien wie zum Beispiel die Brauerei Uster standen in Konkurrenz zu den Kleinbrauereien. Um 1880 war der Höhepunkt der gewerblichen Brauereien erreicht. Weltweite Marktumbrüche führten zu einer Konzentration in der Braubranche, die bis heute anhält. Im Gegenzug erhalten Kleinstbrauereien und privates Brauen als Ergänzung zu den internationalen Bierkonzernen wieder Auftrieb.

Im Zürcher Oberland hat es eine verschworene Gemeinschaft von Biergeniessern und Kleinbrauern. Drei davon seien hier erwähnt: Familie Ledermann, Herzbräu Hombrechtikon, die sogar 2002 das Kantonsratsbier brauten. Brauereiverein Fischenthal mit Hörnlibräu und neu das Oberländerbräu der Brau-



Ein gepflegtes Bier in verschiedenen Gläsern.



Die Familie Ledermann braute im Jahr 2002 mit ihrer Kleinbrauerei «Herzbräu» in Hombrechtikon sogar das Kantonsbier.



Die Qualität und der Typ des Hopfens ist mit ausschlaggebend für den Biercharakter.

Quellen: Rebbaukommissariat, Albert Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Jakob Zollinger, Weinkonjunktur im Oberland, Notizen und Fachliteratur über Wein und Bier.



Im Zürcher Berggebiet gab es 1995 noch ungefähr fünfzig Käsereien. Heute sind es nur noch die Hälfte.

Text von Rita Gröbli, Bilder zvg

Die Käserei «Chäsi Girenbad» gehört der 1866 gegründeten Sennereigenossenschaft Girenbad und wird in der dritten Generation von der Käserfamilie Bieri geführt. Die Genossenschaft zählt heute acht Mitglieder, die aber nicht verpflichtet sind, ihre Milch in die «Chäsi Girenbad» zu liefern. 2005 wurde die kleinste PMO (Produzenten Milchverwerter Organisation) der Schweiz gegründet, um die Milchmenge nach der Aufhebung der Milchkontingentierung zu regeln.



Der Käser beim Pflegen des Emmentaleres mit der «Harfe».

Käse gehört zu den Lebensmitteln, deren Inhaltsstoffe einen wesentlichen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten. Er enthält wertvolle Eiweisse, Mineralien wie Kalzium- und Phosphorverbindungen sowie Spurenelemente. Käse besitzt die fettlöslichen Vitamine A, D, E, F und K und liefert wichtige Aminosäuren für den Stoffwechsel.

Neue Generation

Seit 1. Mai 2010 haben Christa und Philipp Egli-Bieri den Betrieb ihres Vaters und Schwiegervaters übernommen. Unter dem neuen Namen «Chäsi Girenbad» wird diese traditionsreiche Zürcher Oberländer Käserei weitergeführt. Jährlich wird knapp eine Million Kilo Milch verarbeitet. Die Schotte, die bei der Käseherstellung übrigbleibt, wird zur Schweinefütterung weiter verwendet.

Die gesunde Verbindung von Tradition und Innovation – ein Leitspruch und eine Philosophie – welche die junge Generation mit ihren Produkten zu leben und umzusetzen versucht.

So ist der «Mostmöckliraclette – ein nicht alltäglicher Raclette-Käse – als neues Produkt im Sortiment aufgenommen worden. Ebenfalls neu sind der «Felsbrocke» und die «Felsbröckli» vom dreijährigen Hobelchäs. Mit einem feinen Wein aus der Region munden diese speziellen Käsesorten besonders.



Christa und Philip Egli-Bieri stellen den Bachthal-Käse vor.



Auswahl der hergestellten Produkte.

Produktion heute

Täglich werden etwa 2500 kg Rohmilch aus verschiedenen Familien-Bauernbetrieben in der Umgebung angeliefert und zu Spezialitäten verarbeitet. In der Chäsi Girenbad wird traditionelle Käserkunst mit modernen Apparaturen und fachmännischem Know-how vereint. Die Produkte werden ausschliesslich über das Label «natürli» vermarktet.

Im Betrieb wird täglich von 5 bis etwa 19.30 Uhr gearbeitet. Auch an Sonn- und Feiertagen wird gekäst.

Die verschiedenen Käsespezialitäten sind im Detailhandel und in verschiedenen Dorfläden in der Region oder direkt bei der Chäsi Girenbad zu haben.

Chäsi Girenbad

Höhenstrasse 110
8340 Girenbad-Hinwil
Tel. 044 937 20 69
Fax 044 937 50 57
info@chaesi-girenbad.ch

Ladenöffnungszeiten:

Montag–Freitag	7–11.30 Uhr
	14–18.30 Uhr
Samstag	7–12 Uhr
	14–16 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen

Öffentlicher Verkehr braucht Raum – auch wenn er ruht.

VZO planen Überbauung auf dem «Scheller-Areal» in Wetzikon

Die Verkehrsbetriebe Zürichsee und Oberland (VZO) bauen ihr Netz weiter aus. Damit vergrössert sich auch die Fahrzeugflotte, die nicht nur Raum auf der Strasse, sondern auch Abstellanlagen braucht. Auf dem «Scheller-Areal» soll ein neues Busdepot entstehen.

Text und Bild von Werner Trachsel, Direktor VZO

Die Kapazitäten im heutigen Busdepot an der Motorenstrasse in Wetzikon sind ausgereizt. Für einen wirtschaftlichen und ökologischen Busbetrieb muss der Weg zwischen dem Abstellplatz und dem Einsatzort möglichst kurz sein, das heisst, die Depots müssen im innerstädtischen Gebiet liegen. Das Grundstück auf dem «Scheller-Areal» liegt unweit vom Bahnhof Wetzikon entfernt. Damit lassen sich unnötige Leerfahrten zwischen Bahnhof und Garage reduzieren.

In vier Jahren neues Busdepot

Mit dem Kauf von 7500 m² Gewerbeland an der Scheller-Strasse haben die VZO einen optimalen Standort für ihr zukünftiges Busdepot gefunden. In vier Jahren soll auf dem Grundstück eine Busgarage für rund 40 bis 45 Fahrzeuge zur Verfügung stehen. Es soll das heutige Depot an der Motorenstrasse ersetzen.

Ideale Bahnhofsnähe

Nur ein Busdepot zu bauen, wäre nicht im Interesse der Stadt Wetzikon und der Bevölkerung, und auch nicht der VZO. Das Grundstück soll deshalb mit einem Partner überbaut werden, welcher einen Hochbau realisiert und die gute Lage zum Bahnhof nutzt, beispielsweise eine Schule. Wer dieser Partner sein wird, ist noch nicht bekannt.



Auf diese Wiese soll das neue Busdepot der VZO zu stehen kommen.

Langfristplanung VZO

Die Auslastung der Abstellplätze für die heute insgesamt 81 Fahrzeuge der VZO ist erreicht. In ihrer Langfristplanung gehen die VZO davon aus, dass ihre Fahrzeugflotte im Zusammenhang mit weiteren Ausbauten im Fahrplan bis ins Jahr 2015 auf rund 105 Busse wachsen wird. Die VZO verfügen heute über Busdepots in Grüningen, Robenhausen, Rüti und Meilen.

Von der Ablagerung des Abfalls zur modernen Kehrichtverwertungsanlage

Man sieht sie von weitem, in der Ebene zwischen Hinwil und Wetzikon: die Kehrichtverwertungsanlage Zürcher Oberland, kurz KEZO genannt. Nächstes Jahr wird sie 50 Jahre alt! Die KEZO hat eine spannende Geschichte hinter sich. Seit der Inbetriebnahme des ersten Ofens 1971 wurden Aus- und Umbauten in verschiedenen Etappen realisiert. Heute werden in drei Öfen 200 000 Tonnen Abfall pro Jahr verbrannt.

Text und Bild von Myriam Wunderli, Leiterin Besuchswesen KEZO

Die Anfänge der Entsorgung von Hauskehricht, und insbesondere die Leerung der Gruben, reichen weit in das 18. Jahrhundert zurück. Nach dem Zweiten Weltkrieg verzeichnete die Wirtschaft ein enormes Wachstum, welches, verbunden mit der Entwicklung zur Konsum- und Wegwerfgesellschaft, eine rasante Zunahme der Stoffströme zur Folge hatte. Bis heute sind der Ressourcenverbrauch und die Abfallmenge stark gestiegen. In der Schweiz beläuft sich die Abfallmenge pro Kopf und Jahr auf etwa 350 kg. In Deutschland sind es 580 kg. (Ergebnisse aus dem Jahr 2007).

Investitionen in den Umweltschutz

Die thermische Behandlung von Abfall ist immer noch die Hauptaufgabe einer modernen Kehrichtverwertungsanlage. Ein zentrales Anliegen ist dabei eine möglichst geringe Umweltbelastung So wurden erhebliche Mittel für den Umweltschutz, vor allem bei der Rauchgasreinigung investiert, mit dem Resultat, dass der Schadstoffausstoss heute weit unter den massgeblichen Grenzwerten liegt.

Neben der Kehrrichtverbrennung sind für die KEZO aber auch die Energieproduktion, Strom und Fernwärme sowie die Abgabe von Abwärme an ein nahe gelegenes Gewächshaus sehr wichtig. Die Kezo produziert jährlich 115 000 MWh Strom, was für ungefähr 45 000 Einwohner ausreicht. Mit den 35 000 MWh Fern- und Abwärme werden die umliegenden Gebäude mit Heizwärme versorgt, sodass auf fossile Brennstoffe wie Gas oder Öl verzichtet werden kann.

Abfall ist Wertstoff und Rohstoff

Immer wichtiger wird der Abfall als Quelle von Ressourcen. Seit 2005 werden in der KEZO Versuche gemacht, Wertstoffe aus der Schlacke zurückzugewinnen. Pro Tonne Abfall können so 20 kg Eisen und 5 kg Nichteisen-Metalle wie Aluminium, Kupfer, Messing, Blei, sowie Silber, Gold und die seltenen Erdmetalle gewonnen werden. Der Schlackenbehandlung wird vor allem in Zukunft eine noch grössere Bedeutung zukommen, da diese Rohstoffe in der Natur sehr aufwändig zu gewinnen sind, oder deren Vorkommen bald völlig erschöpft sein wird.



Zwischen Wetzikon und Hinwil von weitem sichtbar – die Kehrichtverwertungsanlage Zürcher Oberland KEZO.

Besichtigungen in der KEZO

Die KEZO beschäftigt sich nicht nur mit technischen Aspekten der Abfallbehandlung. Ebenso ist es ihr ein Anliegen, in der Bevölkerung das Bewusstsein für einen schonenden Umgang mit Ressourcen und für eine fachgerechte Beseitigung von Abfällen zu fördern.

Blick in eine moderne Abfallbewirtschaftung

KEZO-Betriebsführungen nach Vereinbarung.
Infos und Anmeldung bei:
Tel. 044 938 31 20 oder
myriam.wunderli@kezo.ch

Gluschtige Rezepte aus dem Zürcher Oberland

Aus dem grossen Rezept-Fundus von Henning Gietenbruch, dipl. Hotelier/Restaurateur, veröffentlichen wir in loser Folge saisonale Oberländer Spezialitäten.

Baizte Rindsbrooten us Oberländer Waidfläisch mit Wurzelgemües geschmooret

2 kg ca.	Rindsbraten aus der Schulter mit
1 lt	Rotwein (nach Belieben auch etwas Essig dazu)
200 g	kleine Rüebliwürfeli
200 g	kleine Selleriewürfeli
200 g	Zwiebelwürfeli und
Gewürze	3 Loorbeerblätter, 5 Nägeli, 5 Wachholderbeeren und einige Pfefferkörner, alles zusammen in eine passende Steingutschüssel geben und mit einem Teller gut abdecken, etwa eine Woche an einem kühlen Ort einbeizen.
0,2 dl	Rapsöl in einem passenden Bräter erhitzen, den Braten aus der Beize nehmen, salzen und von allen Seiten braun anbraten. Das abgetropfte Wurzelgemüse mit anbraten.
100 g	Tomatenpüree zugeben und mitschmoren. Nach und nach mit der Beize ablöschen und auffüllen, immer wieder einkochen lassen und auffüllen. (Dieser Vorgang ist wichtig zur Geschmacksbildung). Nach ungefähr 1-1,5 Stunden, je nach Fleischqualität, sollte der Braten weich sein. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas Saucenpulver abbinden.

Rüebli und Wirz mit Späckwürffeli

1 kg	Rüebli rüsten und in Stängeli schneiden
1 kg	Wirz rüsten und in grobe Streifen schneiden und heiss abwaschen.
150 g	Zwiebeln rüsten und in feine Streifen schneiden.
150 g	Speck in kleine Würfeli schneiden.
50 g	Kochbutter (auch Schmalz oder Rapsöl) In einem passenden Kochtopf Butter erhitzen und Speck und Zwiebeln anbraten. Rüebli und Wirz zugeben, mit etwas Wasser ablöschen und etwa 30 Min. weichschmoren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Garamelisierti Öpfelstückli mit Nidel

1,5 kg	Usteröpfel rüsten und in Schnitzli schneiden
3 dl	Wasser mit
200 g	Zucker aufkochen und die Apfelstückli fast weich kochen.
200 g	Zucker in einer weiten Pfanne hellbraun brennen, sofort mit dem Apfelkochfond ablöschen, etwas einkochen lassen und die Apfelstückli beifügen und fertig schmoren. Danach auskühlen lassen.
5 dl	Vollrahm schlagen, die Apfelstückli auf Glasschäleli anrichten und mit Nidel garnieren.

Mitglieder Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Verkehrsvereine

Verein	Präsident/in	Strasse	PLZ Ort	Telefon
Bäretswil	Albrecht Jörg (a.i)	Rigistrasse 20	8344 Bäretswil	044 939 11 80
Bauma	Bühler Bruno	Im Holderbaum 21	8494 Bauma	052 386 22 41
Fehraltorf	Schmid Fritz	Hint. Grundstr. 32a	8320 Fehraltorf	044 954 24 86
Fischenthal	Stäheli Konrad	Tösstalstr. 320	8497 Fischenthal	055 245 17 12
Gossau ZH	Gröbli Rita	Goldistenstr. 19	8625 Gossau	044 935 12 41
Grüningen	Bergamin Denise	Industrie-Str. 17	8627 Grüningen	043 844 90 09
Hinwil	Jenny Peter	Edikerstrasse 5	8340 Hinwil	044 937 27 53
Hittnau	Schellenberg Christina	Wilenstrasse 55	8335 Hittnau	044 950 14 68
Hombrechtikon	Brandenberger Rita	Brunegg 11	8634 Hombrecht.	055 244 23 87
Illnau-Effretikon	Moos Karl	Effretikonerstr. 1	8308 Illnau	052 346 14 01
Mönchaltorf	Hafner Vreni	Usterstrasse 3	8617 Mönchaltorf	044 94807 84
Pfäffikon ZH	Fritschi Isabella	Schönbüelstr. 47	8330 Pfäffikon	044 950 04 48
Russikon	Berlinger Margrit	Eggbrunnenweg 31	8332 Russikon	044 954 04 69
Rüti-Tann	Tremp Paul	Eichwiesweg 1	8630 Rüti ZH	055 240 22 50
Sternenberg	Bühler Daniel	Gfell	8499 Sternenberg	052 212 44 45
Turbenthal	Buess Ernst	Steinackerweg 21	8488 Turbenthal	052 385 26 50
Uster Tourismus	Voegeli Fred	Rebenweg 1	8610 Uster	044 940 43 47
Volketswil	Händle Erika	Chappelistrasse 2	8604 Volketswil	044 946 21 67
Wald	Weber Martin	Chefistrasse 35F1	8636 Wald ZH	055 246 60 64
wetzikontakt	Vogel Remo	Frohbergstr. 63	8620 Wetzikon	044 932 73 57
Wila	Geisthardt Daniela	Bahndammstr. 7	8492 Wila	052 394 28 33
Zell	Holzer Fritz	Spiegelacker 17	8486 Rikon	052 383 37 36

Gossauer Räbeliechtli-Umzug
Samstag, 6. November, um 18.15 Uhr
Ernst-Brugger-Platz, Gossau

Pfäffiker Herbstmärt
Dienstag, 9. November, 8.30 bis 18.30 Uhr
an der Seestrasse in Pfäffikon

Mönchaltorfer Klemensmärt
Freitag, 19. November, 15 bis 21 Uhr
Mönchhofplatz, Mönchaltorf

Russiker Christkindli-Märt
Freitag, 19. November, bis Sonntag, 12. Dezember
Mo und Di geschlossen,
Mi bis Fr 14 bis 18, Sa und So 12 bis 18 Uhr
bei der Kirche, Russikon

Volketswiler Chlaus- und Wiehnachtsmärt
Sonntag, 21. November, von 11 bis 19 Uhr
mit Nostalgiekarussell und Chlauseinzug
Alters- und Gemeinschaftszentrum «In der Au»

Uster Märt
Donnerstag, 25., Freitag, 26. November 2010, 10–21 Uhr
Ganze Innenstadt von der Bankstrasse bis zur Zentralstrasse.
Chilbibetrieb beim Dorfschulhaus sowie an der
Quellen-/Theaterstrasse

Baumer Weihnachtsmarkt
Samstag, 27. November
Hörnlitrasse, 12 bis 18 Uhr

Hombrechtiker Wiehnachtsmärt
Samstag, 27. November, 10–18 Uhr
Bahnhöfliplatz und kath. Kirchgemeindesaal,
Hombrechtikon

Turbenthaler Adventsmarkt
Samstag, 27. November, ab 9 Uhr
Gemeindehausplatz, Turbenthal

Hinwiler Christkindli-Märt
Sonntag, 28. November, von 13.30 bis 19 Uhr
In der Gass, Hinwil

Pfäffiker Wienachts-Märt
Sonntag, 28. November, von 10.30 bis 17 Uhr
Seequai, Pfäffikon ZH

Robehuser Chlausmärt
Samstag, 4. Dezember, von 9 bis 18 Uhr
Robenhausen

Winterthurer Chlaus- und Wiehnachtsmärt
2. Dez., Chlausmärt, 13. bis 24. Dezember, Wiehnachtsmärt,
von 9 bis 20 Uhr, donnerstags bis 21 Uhr,
in der Altstadt von Winterthur

Gossauer Wiehnachtsmärt
Samstag, 11. Dezember, 15 bis 21 Uhr
Laufenbachstrasse/Zentrum Büelgass, Gossau ZH

Baumer Frühlingsmarkt
Freitag/Samstag, 1./2. April 2010
von morgens bis abends im Dorf Bauma

Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Melden Sie Ihre Veranstaltungen laufend an die Redaktion.
Wir werden diese gerne veröffentlichen.
Weitere Informationen finden Sie unter www.wetzikon.ch-Freizeit-Veranstaltungen, www.trzo.ch oder bei den einzelnen Gemeinden.

Herbsttagung VVTZO

Die diesjährige Herbsttagung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland findet am Freitag, 12. November 2010, in Hinwil statt.



Blick in das Innere der Kehrichtverwertungsanlage KEZO.

Text von Rita Gröbli, Bild von Myriam Wunderli

1961 wurde der Zweckverband KEZO gegründet. In den bald 50 Jahren nahm man verschiedene Anpassungen an der Kehrichtverwertungsanlage vor, und zusätzlich wurden viele Neuerungen in die Wege geleitet. Die neuste Investition im Jahre 2008 war die Installation der Feinschlacken-Sortieranlage. Eine solche Anlage war schon lange auf der Wunschliste der Betreiber.

Die Entwicklung der Abfallentsorgung ist rasant vorangegangen, und die KEZO kümmert sich heute nicht nur um brennbare Abfälle aus den 38 Verbandsgemeinden, sondern auch um die nicht brennbaren Abfälle, wie elektrische Geräte oder giftige Sonderabfälle, die sie der heute bestmöglichen Entsorgung zuführt.

Bewohnerinnen und Bewohner der Region werden zu den Themen «Vermeidung, Verminderung und Trennung des Abfalls» regelmässig mit dem jeweiligen Abfallkalender in ihrer Gemeinde informiert. Auch der Abfallunterricht in den Schulen und der Betrieb des «Abfalltelefons» fallen unter die Aufgaben der KEZO-Verantwortlichen.

Die Mitglieder des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland haben an der Herbsttagung von Freitag, 12. November 2010, Gelegenheit, hinter die Kulissen dieses in unserer Region sehr wichtigen Betriebes zu schauen. Nehmen Sie dieses Angebot wahr und lassen Sie sich von kompetenter Seite über «Wie, wo, wann entsorge ich was?» informieren. Anschliessend sind alle zu einem feinen Znacht im KEZO-Restaurant «Altes Waaghaus» eingeladen. Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen.

Guyer-Zeller-Wanderweg



In der neu überarbeiteten Wanderkarte der Guyer-Zeller-Wanderwege finden Sie nicht nur das Kartenmaterial über den romantischen Wanderweg, sondern auch viel Wissenswertes über den berühmten Zürcher Oberländer Zeitgenossen Adolf Guyer-Zeller.

Im Jahre 1839 in Neuthal, Gemeinde Bäretswil, geboren und aufgewachsen, trieb es ihn nach seiner Ausbildung in die weite Welt, von wo er als gewiefter und vermögender Geschäftsmann zurückkehrte. Über seine Liebe zu Eisenbahnen, den Bau der Wanderwege und vieles mehr erfahren Sie auf der Rückseite dieser handlichen Wanderkarte.

Die Wanderkarte ist zum Preis von Fr. 12.– bei der Gemeindeverwaltung Bauma zu beziehen, Tel. 052 397 10 10, oder in den Buchhandlungen.

Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland